



くすいなたん

皇月号

Vol. 154
2017年5月

毎月20日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行



飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 緑樹の候

GWも終わり落ち着きを取り戻しました。今年は、天候に恵まれて各所で賑わいを見せていました。私もお休みの合間に地元目黒川からの東京湾クルーズに行ってきました。五反田を出航して天王洲から築地、豊洲を巡るツアーです。普段は、川を上がらしか眺めていませんが、船に乗って眺める風景はとっても新鮮で地域の歴史や謂われの説明を聞いてちょっと賢くなった気分です。気温が定まらない季節です。お客様のご様子を見て空調管理、おしぼりサービスにも気を配りましょう！

はいさい通信

沖縄BPOセンター 照木 勝明

♪はいさい その10♪ 5月8日はゴーヤーの日

沖縄は5月に入ってとても過ごしやすい季節を迎えております。ただ、GW明けますと梅雨になり少しジメジメした期間となります。とは言っても沖縄の梅雨は、ザーと降ってカラッと晴れることが多く、だらだらした感じはあまりありません。梅雨が明けると太陽が「カーッ」と照りつける夏本番を迎えます。

実は、5月8日は「ゴーヤーの日」です。5（ご）と8（や）の語呂合わせだと思いますが、それだけゴーヤーは夏野菜の定番として親しまれている証です。本土の方でも近年は苦瓜（ニガウリ）よりゴーヤーが通称となっておりますね。

最近では冬でも温室栽培で出荷され、年中食する事が出来ますがやっぱり強い日差しを受けた夏場のゴーヤーは格別な味わいがあります。私たちは幼いころから夏の食卓に上がったゴーヤーを食べるのが普通でした。確かに苦みがあり抵抗感のある方もおられますが、慣れるとその苦みが美味となり島豆腐とのコラボが何とも美味しい味わいを醸し出します。

せっかくですので、少しだけゴーヤーの歴史を辿ってみたいと思います。

沖縄は、古来インドから中国を経由するルートで様々な文化、品物、物産品が到来しており、1700年代初頭にこのルートを経由してゴーヤーは伝わってきたと言われています。

沖縄の季節や気温などに生育環境がマッチしたのでしょうね、そのままゴーヤーは沖縄を代表する島野菜となりました。

さて、ゴーヤーは沖縄の太陽を一杯に浴びて成長する為、ビタミンが豊富で沖縄の暑い夏を乗り切る食べ物としては欠かせない存在です。しかも夏場は季節商品で「安い」が魅力です。（旬の時期は1本50円程度です）

沖縄では大変身近な食物でありますので、様々に加工され食卓に上がります。定番がゴーヤーチャンプルーです。ゴーヤーを主体に島豆腐、ポーク、ツナ、三枚肉などを混ぜて炒めます。

ゴーヤーを生でスライスし、お酢で和えて頂く事もしばしばです。また、ゴーヤー生搾りのゴーヤージュース・ゴーヤー天ぷら・ゴーヤーの味噌炒め等々各家庭のアイデア次第で夏場を中心に様々な料理が出回ります。

今は本土でも沖縄産のゴーヤーが近くのスーパーで手に入ると思います。是非沖縄の青い海を思い浮かべながら召し上がってみてください！



拘りの逸品

藤本 高司

★その17 島らっきょう 那覇松山「一喜喜」(かずき)さん

沖縄の島らっきょうは、夏が旬である内地のらっきょうと違い、夏から秋にかけて栽培されて1月頃から伊江島産が出始めます。浅漬け、天ぷら、チャンプルーと食されますが、酒あてに最高なのが浅漬けですね。

その浅漬けが今月の逸品です。

一喜喜さんでは、採れたてのらっきょうを千切りにして出してくれます。沖縄の居酒屋さんや和食屋さんでは、島らっきょうをこんなにもこだわってお店はありません。

千切りにすることで、採れたての辛みとえぐみが程よくなり、削りたてのかつお節との風味がマッチして食感ともども楽しめますよ。

島酒のロックをぐいっと楽しめる逸品です。

店舗名 酒喜膳 一喜喜 (しゅきぜん かずき)

住所：沖縄県那覇市松山1-15-20 ライオンマンション大文閣松山館1F
TEL：098-863-8089
URL：<https://tabelog.com/okinawa/A4701/A470101/4700084/>



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

番外編 日本の陶器・磁器のお祭り

今年のGWも終わり、皆様はどのような休日を迎えられましたか。全国各地でもたくさんイベントが開かれ、どこも大賑わいでございましたね。

飲食店様によっては、GWは書き入れ時で大忙しであったり、はたまた大型のお休みを取られたことと思います。

さて、皆様御存知でしょうか？実はGW前後や10月～11月の連休は、全国各地で陶器市・陶器まつりがたくさん開かれております。（2014年5月号にて一つご紹介させていただきましたね。）

伝統工芸の食器から、新鋭の陶芸家の作品まで、各地で実際に手に触れ、購入することができるのです。

今年もGWは特にたくさん市の市やお祭りがございましたが、6月までまだまだイベントがあるようです。最近では便利な一覧にまとめたサイトなどもございますので、ますます行きやすくなりました。

<http://torinowa.net/toukiichi-2015zen>
(トリノワ殿より【2017年版】全国陶器市スケジュールまとめ)

皆様もご興味がありましたら、ぜひ一度お運びくださいませ。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F
TEL：03-5378-6830 FAX：03-5378-6823

